

Mac n' Cheese (= Macaroni & Kaas)

Voor 6 personen:

- 1 pond De Cecco of Martelli elleboogjes
- 2 liter water met wat zout.
- 850 dl. volle room
- 450 gram Gruyère in kleine stukjes gesneden
- 450 gram Cheddar in kleine stukjes gesneden
- 10 gram zout
- 12 gram peper
- ¼ eetlepel Cayennepeper
- 25 gram Dijon mosterd
- 50 gram maïzena opgelost in wat koud water.



Kook de elleboogjes beetgaar en maak een blanke saus door de room te verhitten, de beide soorten peper, zout en mosterd toe te voegen en tot slot de opgeloste maïzena. Voeg dan de fijngehakte kaas en tot slot de warme pasta toe en meng alles. Vul er één grote of 6 kleine ovenschaal(tjes) mee.

Zet het gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden en eet smakelijk!

